



ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE
Saint-Péray
APPELLATION CONTRÔLÉE
FLEUR DE CRUSSOL

Cette cuvée a été créée en 1999 par Alain Voge avec l'aide amicale du regretté Daniel Denis, sommelier lyonnais et grand ambassadeur des vins de la Vallée du Rhône. Le massif de Crussol, qui a donné son nom à la cuvée, est très important pour l'AOC Saint-Péray car il apporte les éléments calcaires indispensables à l'élaboration de grands vins blancs.

*

L'ensemble du domaine est en culture biologique et biodynamique.

TERROIR

Situées dans le berceau de l'appellation au-dessus du village de Saint-Péray et âgées de 80 ans, les vignes sont les plus anciennes du domaine et de l'appellation. Ce coteau granitique mêlé de colluvions calcaires est orienté sud-est. Il fait face au Château de Crussol et au massif calcaire du même nom.

MILLÉSIME 2023

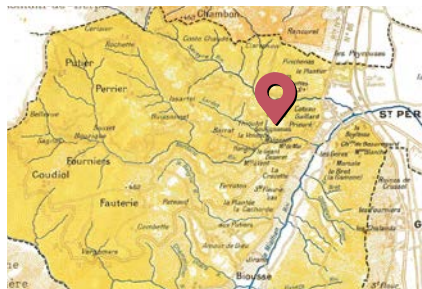
Encore un millésime compliqué à gérer du point de vue du climat: si 2022 avait été marqué par la sécheresse, ce sont les pluies orageuses, et sur certains secteurs comme Saint-Pierre à Cornas, la grêle, qui marquent 2023.

Sur les marsannes de Saint-Péray le mildiou, précoce et virulent, cause environ 25 % de pertes.

Fin Juillet la situation était maîtrisée, mais nous n'étions pas au bout de nos peines: une canicule soudaine et brutale viendra provoquer dessèchement du feuillage et des grappes avec une chute de l'acidité. La petite pluie bienfaitrice du 15 août permettra de débloquer tout cela.

Après un tri soigné à la vendange qui aura lieu de fin août à fin septembre, les fermentations au final se dérouleront bien et les jus, en blanc comme en rouge seront étonnamment frais et gourmands.

Cette trame de millésime se confirme sur les vins quelques mois plus tard...



APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % Marsanne

TERRITOIRE

L'appellation : 116 ha
Les parcelles de ce vin : 1.5 ha

LOCALISATION

Lieu-dit *La Côte*.

MILLÉSIME DISPONIBLE

2023

NOTRE MÉTIER

- Vignes et vin certifiés bio depuis le millésime 2009, conduits en biodynamie.
- Cépage Marsanne cultivé en gobelet sur échelas.
- Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.
- Vinification avec levures indigènes,

exclusivement en fûts de chêne de 228 litres et 400 litres dont 20 % de bois neuf.

- Le vin est élevé sur lies pendant 17 mois.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 46 mg/l (autorisé en bio : 150 mg/l).
- Production : 7 238 bouteilles / 153 magnums
- Potentiel de garde : 10 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2023 : « *Concentré et savoureux, avec une note minérale et fumée en attaque, ainsi qu'une minéralité rappelant la coquille d'huître, qui enveloppent un cœur de fruits blancs charnus et de chèvre-feuille. Bien équilibré et charpenté, il dévoile des notes de brioche grillée en finale, avec une belle harmonie et un contraste minéral crayeux qui vient contrebalancer sa richesse.* »

Kirsten Bieler, Wine Spectator (31/03/2026) : **93/100**